



przepisy.pl

Roladki z kurczaka z szynką i serem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- szynka - 4 plastry
- cytryna - 0.5 sztuk
- ser żółty - 4 plastry
- olej roślinny - 3 łyżki
- woda - 300 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kostkę rosołową rozetrzyj z olejem. Dodaj startą skórkę i sok z połowy cytryny. Jeśli lubisz pikantne smaki, dodaj do marynaty ostrą paprykę.
2. Pierś z kurczaka przekrój wzdłuż na dwa cienkie płaty. Mięso delikatnie rozbij i natrzyj marynatą.
3. Na każdy kawałek mięsa połóż plaster szynki i sera. Następnie całość zroluj i zabezpiecz wykałaczką.
4. Roladki ułóż w żaroodpornym naczyniu i polej rozpuszczonym w 300 ml wody Fixem Knorr. Całość piecz w 190 °C przez 30 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl